



Penne Rigate, Burrata et légumes cuisinés



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 1h15

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédient pour 4 personnes :

- > 3 poivrons rouges
- > 2 aubergines
- > 2 oignons
- > 3 gousses d'ail
- > 100 gr de lardons fumés
- > 250 gr de penne rigate
- > 2 burratas
- > huile d'olive, sel poivre

Matériels particuliers :

- > Aucun

Préparation des légumes :

Tailler poivrons, aubergines et oignon en gros dés. Dans une grande poêle, faire revenir les oignons avec préalablement l'ail épluché et écrasé. Ajouter 6 bonnes CàS d'huile d'olive. Faire dorer les oignons, ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Ajouter les lardons et faire cuire quelques minutes à feu vif. Baisser le feu puis ajouter les autres légumes. Laisser cuire à feu doux en remuant régulièrement les légumes doivent rester légèrement croquants. Ne pas hésiter à rajouter un peu d'eau pendant la cuisson pour aider à la cuisson sans attacher. Une fois le mélange cuit, réserver au chaud.

Faire préchauffer le four en mode « grillade ».

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes comme indiqué par le fabricant. Privilégier une cuisson "al dente". Egoutter et ajouter 2 à 3 CàS d'huile d'olive pour éviter qu'elles ne collent.

Dresser les pâtes dans une assiette creuse, déposer par-dessus une portion de légumes et une demie burrata. Glisser les assiettes au four quelques minutes pour faire tiédir la burrata.

Juste avant de servir mettre une pincée de fleur de sel et quelques gouttes d'huile d'olives sur la burrata.

Trucs et astuces :

Pour la cuisson des légumes, vous pouvez remplacer l'huile d'olive par de la graisse de canard ou d'oie.

Si vous aimez apporter un peu d'acidité dans un plat, vous pouvez déglacer les oignons et les lardons avec 2 CàS de vinaigre de Xeres.

Pour la finition, vous pouvez remplacer les gouttes d'huile d'olive sur la burrata par de l'huile de truffe.

Les pâtes et les légumes peuvent se préparer à l'avance et être réchauffés au dernier moment.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr